RESETA RABIOLES

1 kg pollo desmenusado
1Manojo de espinacas picadas finas
1kg poblano
½ taza de aceite
½ manojo de cilantro
½ litro de salsa verde (chilaquiles)
1 y 1/2 crema
1 bote de queso parmesano
150 gramos de nuez picadas finas
½ cucharada de ajino moto

PASTA RABIOLES

2 kg harina
½ taza de aceite oliva
20 huevos
1 cucharada de sal

PREPARACION

Se licua el chile poblano el cilantro ,se pone a cocinar con el aceite
Se le van agregando los demás ingredientes hasta cocinar se deja las espinacas hasta el ultimo, se prepara la harina con los 20 huevos y los de mas ingredientes